Facilitez-vous la vie avec JAZZ MAX

Simple, robuste, silencieux, peu encombrant, instantanément opérationnel, le MAX est le plus facile à nettoyer de tous les extracteurs de jus, à simple ou double vis.



* existe aussi en finition chromée

JAZZ MAX

extracteur de jus polyvalent

MAX est l'allié indispensable des personnes pressées .

Il presse avec efficacité les jus de tous les fruits et légumes, qu'ils soient à chair molle ou dure, fibreux ou herbeux, sans dénaturer leur goût naturel et leurs propriétés nutritives.

Son utilisation est très facile. Il est conçu pour presser des litres de jus d'affilée sans démontage.La procédure de démontage-lavage-remontage est hyper-rapide.

La fraîcheur de goût et la nutrition optimale sont garantis par notre procédé unique d'extraction .

Plus qu'une simple centrifugeuse, MAX est aussi un broyeur de type mortier doux: purées de nourrissons, beurres de noix, pâtés végétaux, sorbets minute, pâtes maison, etc.

JAZZ MAX est le père des modèles d'extracteur à simple vis. Il est polyvalent (cône broyeur intégré).

Les atouts de MAX

- Système d'extraction en deux phases, hyper-performant: beaucoup de jus, très peu de pulpe.
- Fabriqué pour durer, Max est usiné à partir de matériaux de première qualité. Garantie de longues années d'utilisation sans souci et fiable.
- Extraction en continu, sans devoir rincer; la pulpe est automatiquement éjectée.
- Grâce au cône broyeur, MAX permet de mouliner des végétaux durs comme les pois chiches pour un *Hoummous* ou des fruits surgelés pour un *Sorbet Minute*.
- La vitesse de rotation très lente (< 80 tours/minute) et l'absence de métal lors de la pression garantit une saveur hors pair et préserve les enzymes, vitamines et minéraux.
- Système sécurité d'arrêt automatique de l'appareil en cas de blocage par trop-plein.
- Ventilateur intégré empêchant la surchauffe lors d'une utilisation trop prolongée
- Garantie totale de trois ans.
- Machines et pièces de rechange en stock chez l'importateur.Délai d'attente minimal (en jours).

JAZZ MAX est en vente dans les magasins bio mentionnés en dernière page. L'importateur exclusif pour la Belgique et la France est la s.a. Audielec. Toutes les questions techniques sont à adresser à votre revendeur ou à Audielec, rue de la Procession 8, BE-1400 Nivelles WWW.GREENTOP.BE • WWW.JAZZMAX.EU • info@jazzmax.eu
tél: +32(0)67-21.32.71 (9-12h lundi au vendredi) • télécopie : +32(0)67-22.10.01

Le **nettoyage du MAX est rapide et facile**.

Formidable pour une personne pressée ou pour une victime d'épuisement chronique ! C'est la star sur ce point particulier. La manoeuvre est bien plus rapide qu'avec d'autres matériels, concurrents extracteurs compris: une minute grand maximum pour démonter, laver et assembler à nouveau.

Le goût des jus est exceptionnel.

Le goût des jus de légumes et fruits est exceptionnel par rapport à ce que l'on obtient avec d'autres matériels, sans compter leur capacité à rassasier. Seule l'expérience le fera ressentir : un jus au Max équivaut presque à un repas. Comment cela est-il possible ? Les centrifugeuses broyent les végétaux dans un contenant en métal et les propulsent contre un tamis qui tourne à près de dix mille tours par minute. L'oxydation et la chauffe qui en résultent rendent le jus inapte à être conservé plus d'une heure sans perdre saveur et donc propriétés. Les extracteurs doux, eux, mastiquent en douceur les végétaux en petites particules pour en extraire doucement le jus. Ils triturent sans les déchiqueter les végétaux à l'aide de rouleaux broyeurs puissants, en tournant à basse vitesse de rotation (moins de 80 tours par minute), ce qui réduit fort l'oxydation.

Conservation optimale au frais: jusqu'à 24 heures.

Le jus qui en résulte peut être gardé jusqu'à 24 heures en maintenant toutes ses propriétés. Vous pourrez préparer vos jus le matin et les consommer encore délicieux le soir ou profitez d'une soirée au calme pour les préparer pour le lendemain matin (les minutes du matin sont si chères...).

Production facile en continu.

La pulpe est éjectée en totalité, rien ne reste dans le tambour à l'inverse de ce qui se passe avec la plupart des centrifugeuses. Le MAX est conçu de telle sorte qu'on peut **produire des verres et des verres de jus d'affilée sans devoir le rincer** (sauf exception des framboises, des groseilles et des raisins à pépins), et sans qu'il ne soit bloqué. Il se nettoye ensuite en quelques secondes. Vous n'aurez plus aucun frein à produire deux grands verres de jus de légumes par personne et par jour, ce qui ne prend que trois minutes avec le MAX.

Très haut rendement

Le jus est plus volumineux avec l'extracteur MAX qu'avec une centrifugeuse. La pulpe est plus sèche, si sèche et si pauvre en goût, d'ailleurs, qu'il est presque impossible de recycler ces restes en cuisine. Les saveurs et les nutriments sont tous extraits avec le jus.

Des jus d'herbe et des Huiles d'Aromates

Le MAX est conçu pour produire du jus vert à partir d'herbe de blé, de persil, d'orties, de basilic, etc. Ces jus sont impossibles à produire en centrifugeuse classique, avec laquelle il faut tricher : les presser avec un peu de pomme ou de carottes. Avec le MAX, on utilisera le pur jus de persil ou de basilic pour créer une huile parfumée en un tournemain.

Simple. Deux cônes seulement: un cône à jus pour presser les jus ou un cône broyeur pour les caviars et purées de nourrissons. **Documenté**. Le mode d'emploi est traduit en français et en néerlandais. Il est très clair et contient des dizaines de recettes. La faible vitesse de rotation et la robustesse du moteur du MAX permet un fonctionnement **silencieux.**

En tant qu'extracteur polyvalent, le MAX est plus qu'une centrifugeuse: il permet de **broyer en finesse et vitesse** tous les végétaux même durs, comme les amandes et autres noix, les légumes secs, etc.

Outre l'extraction de jus de légumes et de fruits, JAZZ MAX vous permettra de broyer les pois chiches en un fin et subtil *Hoummous*, de mouliner des graines de tournesol en un délicieux *Caviar*, de broyer les herbes aromatiques pour les sauces, de faire des pâtes et des grissini de riz, de préparer la panade des nourrissons et les sorbets...



Outre qu'ils sont des aliments-remède en soi, les jus de légumes et de fruits frais permettent d'éluder les classiques polémiques en famille du style «mange-ta-soupe-et-finis-tes-légumes».

Ils sont si nouveaux, si savoureux et si frais que toutes les convives les dégusteront avec joie.

Le bénéfice de boire le jus pressé à froid, hors fibres, est aussi que le mangeur tire parti de la quasi-totalité des nutriments, qu'il n'assimilerait sinon qu'à condition de mâcher chaque bouchée soixante fois....



Extraire du jus de légumes ou de fruits

Pressez tous les fruits et légumes en jus frais, qu'ils soient à chair molle (ce qui est une des limites d'autres extracteurs), qu'ils soient à pépins (groseilles & Cie: limite de l aplupart des centrifugeuses), qu'ils soient fibreux (fenouils, céleris etc. bloquent les autres mécanismes) ou qu'ils soient trop durs (pommes de terre, betteraves rouges, etc). Ils conserveront leurs propriétés toute une journée si vous les conservez en récipient fermé, au réfrigérateur.

Procédure. Taillez les légumes si vous avez le temps. Sinon coupez-les directement au-dessus du tambour. Versez dans l'orifice. Laissez tourner le moteur si silencieux. Aidez, le cas échéant, du pilon. Récupérez le jus dans un récipient, la pulpe dans l'autre.*

* La pulpe est vidée de ses nutriments. Donnez-la aux poules du voisin ... ou aux bactéries du compost.





Voilà ! Dégustez tout de suite ou gardez au frais pour plus tard. Vous pourrez presser des litres de jus avant de devoir rincer...

Les Huiles d'aromates

Grâce à la capacité de l'extracteur de presser les jus d'herbes, vous pourrez produire de l'*Huile Parfumée*, qui est un joli nom pour du jus d'aromates dilué d'un peu d'huile.
Exemple.
1. Pressez du jus de persil et diluez-le pour partie d'huile (d'un quart à la moitié).
2. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et une pincettée de sel...
Exquis, et surtout pratique : vous garderez cette Huile Parfumée au réfrigérateur plusieurs semaines, sans perdre les principes actifs ou les saveurs. Elles serviront de base à vos vinaigrettes sur le pouce....





Gelées, marmelades et pâtes de fruits

Les parfums et couleurs des confitures peu sucrées confectionnées avec cette recette au JAZZ MAX en font un des tout grands succès lors des dégustations. Aucun autre matériel ne permet d'atteindre à de telles saveurs, même à partir de fruits congelés en saison, un an auparavant.

Procédure



1. Extraire le jus des fruits à l'aide du cône à jus (pour une gelée de fruits) ou broyer en douceur à l'aide du cône à broyer (pour une confiture). Vous pourrez même broyer les fruits encore quasi congelés.



2. Faire cuire la gelée ou le coulis avec 20% de sucre et du gélifiant. Laissez cuire une seule minute. Conservée au réfrigérateur, cette gelée gardera trois semaines.

Pour une cuisine créative naturelle, facile et économique, la fonction de mortier électrique du Max offre saveurs incomparables et texture « traiteur » pour les purées de légumes et aliments pour bébés, les bases de potages, les coulis de fruits, les compotes, les confitures express, etc.

Broyer en douceur... les caviars végétaux, les sauces et les beurres de noix ou le pain essénien



Moulinez les graines de tournesol et les autres oléagineuses en **Beurres de Noix** (amandes pour pâte d'amandes/ massepain, noix de cajou pour du fromage de cajou, etc.). Transformez-les en **Caviars Végétaux** comme le *Caviar de Tournesol* ou *Pâté provençal* ou en *Pâte Choco à tartiner améliorée.*

Moulinez les arachides pour un **Beurre de Cacahuètes** maison, à base de produits d'excellente qualité, contrôlables, traçables.

Moulinez les pois chiches en **Hoummous**, pratique souvent difficile avec les robots ménagers ou passe-vite classiques. Après broyage il suffit d'ajouter l'assaisonne-ment et de fouetter pour un délice de crème.

Le goût des caviars végétaux broyés au MAX est incomparable à ce que peuvent produire d'autres appareils ménagers à couteau ou des blenders, même très sophistiqués. Les nutriments et les saveurs sortent intacts du moulinage à si basse vitesse de rotation. Vous les conserverez plusieurs jours, sans qu'ils perdent leur saveur.



Procédure. Versez les cacahuètes, amandes, pois chiches (cuits), etc... dans l'orifice. Laissez tourner le moteur. Récupérez la pâte dans un récipient ou directement dans l'assiette où vous mélangerez les autres ingrédients de votre création.



Sorbet de fruits sans ajout de sucre

Sorbet que nous appellerons plutôt « mousse glacée de fruits », recette au succès foudroyant!Les convives sont convaincus qu'il y a sucre et crème...

Procédure. 1. Mouliner à l'aide du cône broyeur des fruits mûrs et savoureux, congelés en dés ou rondelles..





2. Mouler comme pour un sorbet. Ne pas congeler à nouveau.

Des laits végétaux nature

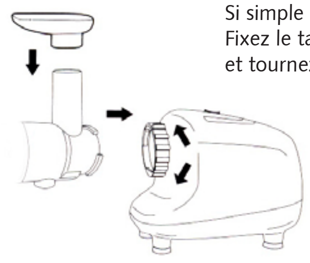


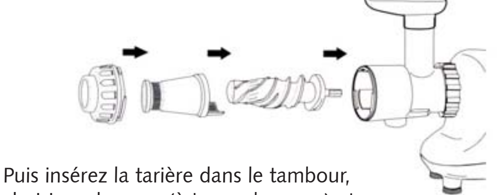
JAZZ MAX permet d'extraire du lait végétal (d'amandes, de soja, etc.). Cette procédure serait aussi possible au robot ménager, au blender ou au mouli-légumes, mais elle serait alors bien plus laborieuse: après avoir mouliné, il faudrait filtrer longuement le broyat en l'écrasant à travers plusieurs couches d'étamines, sur une passoire. Avec MAX, il suffit de presser le "jus" d'amandes trempées...

Simple, robuste, silencieux

JAZZ MAX est le fast-food de luxe de la cuisine nature

Si simple à monter et démonter!
Fixez le tambour au corps
et tournez le verrou.





Puis insérez la tarière dans le tambour, choisissez le cone (à jus ou broyeur) et fixez le capuchon. C'est prêt!

Fonction broyeur. Pourquoi JAZZ MAX plutôt qu'un mixeur, un blender ou un robot classique ?

- Le MAX broye tous les aliments à condition qu'ils soient gras (noix & C°, café, etc.) ou cuits ou humides (riz cuit, grains de blé germés, etc.). Il ne peut broyer de la farine à partir de grains secs, ni broyer du sucre comme le font les robots classiques à couteau. Il est surtout utilisé pour mouliner en douceur et texture fine les **graines oléagineuses** (comme les noix), **les légumineuses** cuites comme les pois chiches et les céréales trempées ou germées comme le blé germé pour le Pain Essénien. Vous moudrez en douceur des aliments pour bébé, qui seront doucement pré-mastiqués et non oxydés par le frottement métallique.

- Le résultat est tout différent de ce que produisent les robots classiques. Le broyage à basse vitesse et sans métal préserve autant les goûts et textures de ces purées de végétaux que lorsque vous utilisez le mortier manuel – option favorite des gastronomes, mais rarement pratiquée par les autres mangeurs. Vous confectionnerez des tapenades ou autres tartinades aussi exquises et digestes qu'avec un mortier manuel sans le côté fastidieux. **Un jules pressé organisé tirera parti du fait que, grâce au broyage en douceur, les caviars conservent leur saveur et leur teneur en nutriments plusieurs jours**.

- Comme pour les jus, le goût des caviars (*Hoummous* & C°) et des pâtes d'oléagineuses (beurres de noix) est exceptionnel par rapport à ce que d'autres matériels permettent d'obtenir.

- Chose impossible avec un blender ou un robot, vous produirez aussi des coulis/mousses de fruits express sans devoir filtrer longuement. C'est le cas entre autres des coulis de fruits de la passion ou de framboises, si long à produire en version classique à l'étamine.



robot à gros couteau

- La tarière **ne conserve pas les odeurs fortes** : après avoir pressé de l'ail en broyage ou en jus, l'odeur de l'ail disparaît. Il en va de même après avoir broyé du café en poudre. Dans certaines centrifugeuses, si vous afaites passer de l'ail sans l'envelopper dans une feuille de laitue, l'odeur l'ail restera pendant des années !

- Pour mouliner les potages, rien ne vaut le bon vieux mixeur.

- JAZZ MAX permet de broyer des grains de blé germé sans l'échauffer pour produire du **pain essénien maison**, procédure quasi impossible avec un autre type de robot. L'on conjuguera cette fonction en broyant du riz ou du quinoa cuit en galettes, mais ceci est aussi possible avec d'autres robots.

mixeur

- JAZZ MAX permet de produire des **sorbets minute**, qui sont exquis et d'une texture plus fine qu'avec un blender (qui ne produit souvent que des formes plus liquides comme des *milk shakes*, car les blenders ménagers ne peuvent broyer le congelé). Le sorbet minute consiste à broyer des fruits congelés en morceaux (au moins une nuit).

- Malgré la capacité des extracteurs comme le MAX à mouliner en douceur les végétaux, aucun ne peut rivaliser avec les nouveaux blenders de restaurant pour la texture des **soupes crues**. Hélas, il vous faut alors investir plusieurs centaines d'euros pour ce matériel (de 600 à 1200 euros).

- Les blenders classiques (autonomes comme le blender ménager ci-contre ou connectés à un Kenwood, par exemple), moins chers et très performants par ailleurs pour notre utilisation ménagère) ne produisent pas la texture de soupe crue recherchée par les amateurs de « cuisine vivante ». Ces appareils peuvent en revanche broyer des *Hoummous* ou des *Caviars Végétaux* comme on le fait au broyeur de MAX. Mais tout comme c'est le cas pour ces chers blenders de restaurant, le goût en sort terni, quasi « torréfié ».



blender

Documentation

Le Jazz Max est instantanément opérationnel. Le mode d'emploi est en français. Il est très clair et contient, outre la partie technique, les recettes de base en résumé, conçues pour des goûts français. Simples et directs à lire. Pour les plus curieux:

1. des techniques utiles sont présentées en démos animées sur le site www.jazzmax.eu;

2. des fiches par type de recette sont disponibles sur le site, avec illustrations pas-à-pas;

3. des animations éventuelles dans votre quartier sont annoncées régulièrement sur le site ;

4. "*Des Jules et des Jus*", le blog privé de Taty, consultante culinaire, est riche d'infos, d'idées, de conseils, trucs et astuces sur la gamme Jazz.

Détails techniques et esthétiques

Choisir le MAX en **blanc ou en chromé**? La coque est la même, seule l'apparence change. Le chromé est plus *classy*, mais demande un entretien plus soutenu à cause des traces de doigt.

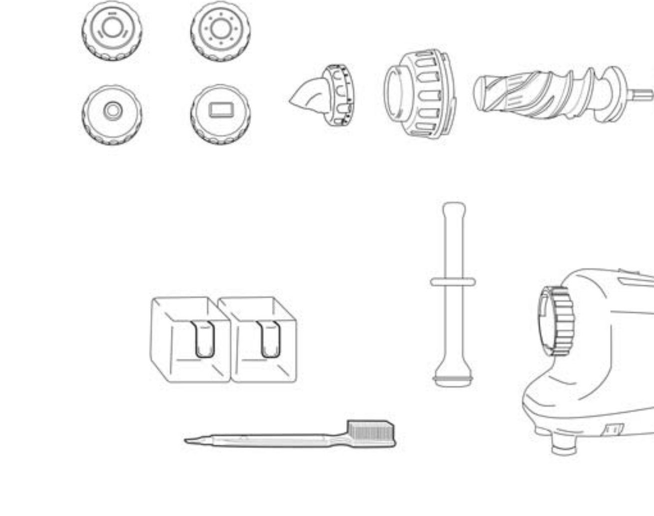
Lave-vaisselle? Les accessoires contenant du métal (cônes, tarière) ne supporteront pas longtemps le lave-vaisselle. Ils doivent être simplement rincés sous l'eau courante. Cela suffit.

Données techniques

Nom du modèle	JAZZ MAX Extracteur de jus - multifonctions	Moteur	monophasé à induction
		Nb tours/min.	63-75
Dimensions	Long.: 260mm, larg.: 175 mm, haut.: 215mm	Fusible	TAL 250VAC
		Certifications	CE, TÜV-GS, ISO9001
Voltage	220~240V/50Hz (200 w)		

JAZZ MAX est fourni en standard avec les accessoires* suivants:

1 manuel d'utilisation FR
2 récipients
1 tarière
1 pilon
1 brosse de nettoyage
1 capuchon
1 tambour
1 tamis
1 cône à jus
1 cône à broyer
2 douilles à nouilles rondes
2 douilles à nouilles plates
2 douilles à grissini



Tous les accessoires sont disponibles à l'achat séparément en cas de dégât ou de perte. Délai de livraison: quelques jours.

Liste des magasins* distributeurs JAZZ MAX

Belgique

(par ordre alphabétique des communes)

- Natur & Sens à Ath (Grand Place 50 - 0473 62 15 06)
- Le Jardin Potager Biologique à Arlon (rue Nicolas Berger, 55 063-221346)
- Boutique Nature à Bastogne, au Centre com. Porte de Treves 061-214422
- Essence Sauvage à Bruxelles 1000 (rue Fossé aux Loups 19; tél. 02-217 78 95)
- Biologic à Bruxelles 1030 (RTBF Reyers, 143 av. de Roodebeek) tél: 02-734 13 21
- Essence Ciel à Bruxelles 1040 (Avenue de l'armée, 13 02-7328702)
- Ateliers Mmmmh! à Bruxelles 1060 (ch de Charleroi 92 - 02/534 23 40)
- BioShanti à Bruxelles 1050 (ULB av. Adolphe Buyl 70; 02-647 88 60)
- Le Piano, à Bruxelles 1050 (563 ch de Waterloo - 02 345 55 08)
- Trop Bon Chaussée de Vleurgat 1 à Bruxelles 1050 02/640.40.57
- Le Blé Germé à Bruxelles 1080 (av. du Panthéon 103; 02-427 92 45)
- Sequoia-Stockel à Bruxelles 1150 (Stockel 101 rue de l'Eglise, 02-02-771 68 38)
- Sequoia à Bruxelles 1180 (St Job - ch. St Job 532 02-379 01 97)
- Le Comptoir Bio à Bruxelles 1180 (Fort Jaco - 1485 ch de Waterloo 02-375 05 80)
- Biocap à Charleroi-Marcinelle (rue Constantin Meunier 8; 071-56 06 82)
- Point Nature à Ciney (123 rue du Commerce) 083-21 65 68
- Biosphère à Dion-Valmont (bld du Centenaire 8 010/24.34.41)
- Autrement à Enghien (14 rue d'Hérines) 02-395 47 60
- La Ferme de l'Arbre à Lantin (39 rue de Liège, 04 263 58 01)
- Temps des Cerises à Liège (20 rue Laveu) 04-252 07 00
- Bio Shopping à Malmédy (av. Pont de Warche 4 - 080 34 18 64)
- Les 9 grains d'or à Marche-en-Famenne (11 Route porte haute - 084-31 63 88)
- La Huchette à Mons (rue du Haut Bois 10-14) 065-31 52 10
- Biocap à Bouge à Namur (27 rue Saint Luc tél. 081 20 13 48)
- Autre Chose à Rixensart (galerie Kennedy) 02-653 02 01
- Au Panier Bio à Rochefort (Rue de france 21 084-22 20 71)
- Bi'OK à Thorembais Saint Trond (ch de Charleroi 31a, 081-26 27 35)
- Le blé en herbe à Tilff, av. Laboulle, 90 Tel.: 04.388.15.16
- Gaume Nature à Virton (63 venue Bouvier) 063-45 71 21
- NaturEssence à Waterloo (Ch. de Bruxelles 608 - 02-351 66 13)
- Bi'OK à **Wavre** (104 Chaussée des Collines à 1300 **Wavre** - 010 24 80 89)

* La liste est mise à jour régulièrement sur le site www.jazzmax.eu

France

(par ordre croissant des codes postaux)

- Bio Délices à Embrun (05200 - Place de la Mazelière (0)4 92 43 21 12
- VitalForm à Brive La Gaillarde (19100 - 36 Bld Voltaire - 05 55 17 95 54)
- Biocoop à Bergerac (24100 - 71 av. Paul Doumer - 05 53 27 22 22)
- L'Etincelle à Crest (26400 - 10 cours de Verdun - 04.75.25 34 38)
- Coop Nature de Tours centre (37000 - 17, rue Chalmel - Tél. : 02 47 66 77 77) et de Tours Nord (25 rue de Hollande tél: 02 47 88 96 96)
- L'Épi Vert à Blois (41000 - 27 Rue des Flandres tél. 02 54 78 13 32)
- Label Vie à Marcq en Baroeul (59700 - 101 bld Clémenceau, 03-20.98.98.05)
- Biotope à Alençon (61000 - 20 rue A. Mazeline, Tel.: 02 33 26 81 48)
- La Source Verte à Flers (61100 - 129 rue de la Chaussée - Tel. 02 33 65 14 65)
- La Vie Bio à Argentan (61200 - 6 rue de l'Avenir - 02 33 39 52 69)
- La Vie Claire à Meaux (77100 - 19 rue Ampère 01.60.23.79.90)
- Les Nouveaux Robinson à Boulogne (92100 - 127 avenue Jean-Baptiste Clément - tél: 01.41.10.94.10)
- Les Nouveaux Robinson à Neuilly (92200 - 16, rue des Graviers - 01.47.47.92.80)
- Le Reve Du Papillon à Montrouge (92120 - 3 et 5 Place Jules Ferry - tél: 01 42 53 86 26)
- Biocoop à Rueil Malmaison (92500)
- Les Nouveaux Robinson à Montreuil (93100 - 49, rue Raspail - 01.49.88.70.44)
- Les Nouveaux Robinson à Ivry sur Seine (94200 - 32 rue Marat – tél. 01 78 12 09 70)
- Brin D'arome à Pontoise (95300 - 15 place Notre Dame - tél: 00 33 1 30 75 29 32)

Aussi : dans les réseaux Satoriz et La Vie Claire (plus de détails sur le site)

Des horaires surchargés, pas le temps de cuisiner? Découragé par l'entretien de la centrifugeuse? Et pourtant vous êtes amateur de délicieux jus de légumes frais? Voici venu votre nouveau meilleur ami en cuisine: JAZZ MAX, l'atout polyvalent pour les personnes pressées